

VI RUBO UN MINUTO

Saltinbocca alla Romana

ANTONELLO COLONNA

Saltinbocca alla romana

Certamente non potevano mancare all'appello, in questa nostra rubrica, i famosi saltinbocca alla romana. Conosciuto in tutto il mondo, è sicuramente uno dei piatti che identifica la nostra cucina. Il celebre scrittore, critico letterario e gastronomo Pellegrino Artusi ne "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" scrive, parlando di questo piatto: «Li ho mangiati a Roma, alla trattoria Le Venete, e perciò posso descriverli con esattezza. Sono bracioline di vitella di latte, condite leggermente con sale e pepe, sopra ognuna della quali si pone mezza foglia di salvia (una intera sarebbe di troppo) e sulla salvia una fettina di prosciutto grasso e magro». Mi sembra chiara l'origine romana dei saltinbocca già citati nei libri di cucina del XIX secolo, anche se c'è

chi si ostina a segnalare un'origine bresciana del piatto. Con il tempo qualcuno ha poi aggiunto del proprio, come l'impanatura delle fettine con la farina, o come l'arrotolare la fettina con tutti gli ingredienti. Rimane comunque un piatto di facile preparazione molto nutriente e con un gusto eccezionale grazie anche alla salvia che ci offre un tono inconfondibile.

Ingredienti per 4

12 fettine di vitello da latte 6 foglie di salvia 12 fettine di prosciutto crudo Sale qb Pepe qb Vino bianco 50 gr di burro Farina qb

Preparazione

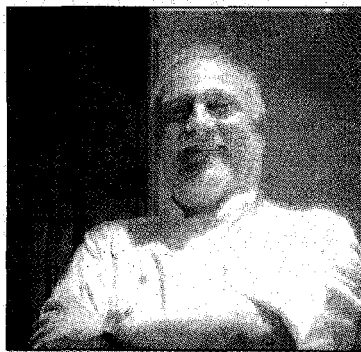
Battere le fettine di vitello con il batticarne per renderle sottili e successivamente ricoprirle con la farina. Mettere sopra ogni fettina, mezza foglia di salvia, aggiungervi sopra una fetta di prosciutto crudo ed infilzare il tutto con uno stuzzicadenti. In un padella a fuoco lento, fare sciogliere una noce di burro e aggiun-

gere le fettine già condite con sale e pepe e spruzzarle con il vino bianco. Farle rosolare bene in entrambi i lati.

Beviamoci Sopra di M. Claudio Comparini

L'abbinamento è un "arte" complessa nella quale le sfumature gusto-aromatiche sono essenziali. Molti si aspetterebbero un rosso, vi propongo invece un bianco morbido e di struttura quale il Calvarino di Pieropan. Un grande bianco adatto ad accompagnarsi a carni bianche, sostiene la sapidità del prosciutto crudo ed infine stempera l'aromaticità della salvia con i suoi richiami morbidi e suadenti. Al naso note floreali, di frutta a polpa gialla, melone e una lieve nota fumé. In bocca cremoso, avvolgente nei richiami di miele, di fiori di camomilla e di frutta matura. Minerale, finisce elegante con l'agrume maturo per uno splendido abbinamento.

Il Vino - Soave Calvario 2008 - Az. Agr. Pieropan



LO CHEF

Antonello Colonna

